



بهبود کیفیت بهداشتی و فیزیکوشیمیایی پنیر با استفاده از اسانس روغنی گیاه کلپوره

نویسندگان: نوا صدری زاده^۱، رزاق محمودی^۲، پروین دهقان^۳

۱. دانشجوی کارشناسی ارشد کنترل کیفی مواد غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی تبریز

۲. نویسنده مسئول: دانشیار گروه بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی قزوین

Email: r.mahmodi@yahoo.com

تلفن تماس: ۰۹۱۳۷۸۶۸۵۷۱

۳. استادیار تغذیه، گروه علوم و صنایع غذایی، مرکز تحقیقات تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی تبریز

چکیده

مقدمه: افزایش تقاضا برای مصرف غذاهای سلامت‌بخش با خصوصیات حسی مطلوب موجب نوآوری و توسعه محصولات جدید در صنعت غذایی در سراسر دنیا شده است، بنابراین در مطالعه حاضر تاثیر غلظت‌های مختلف اسانس روغنی کلپوره بر خصوصیات شیمیایی و ارگانولپتیکی پنیر سفید ایرانی بررسی شده است. **روش بررسی:** خصوصیات کیفی (پروتئین، چربی، نمک و pH) پنیر سفید ایرانی فرآوری شده با غلظت‌های مختلف اسانس گیاه کلپوره (۱۵، ۳۰ و ۶۰ ppm) طی دوره رسیدن دو ماهه طی فواصل زمانی ۱۵ روز به همراه خواص حسی نمونه‌ها مورد بررسی قرار گرفت.

یافته‌ها: در طول رسیدن پنیر کاهش تدریجی و پایدار مقادیر pH تمامی نمونه‌ها مشاهده شد. همچنین نمونه‌های پنیر دارای اسانس از مقادیر pH پائین‌تری در مقایسه با پنیر کنترل برخوردار بودند، به گونه‌ای که در انتهای دوره نگهداری پنیر کمترین میزان pH (۳/۳۸) مربوط به تیمار پنیر واجد ۳۰ ppm اسانس بود. بر اساس یافته‌های این مطالعه در تمام نمونه‌های پنیر در طول رسیدن پنیر درصد رطوبت به طور معنی‌داری کاهش و درصد پروتئین و نمک افزایش معنی‌داری را نشان داد ($P < 0.05$). اما درصد چربی بر پایه ماده خشک از تغییرات معنی‌داری برخوردار نبود. کمترین میزان رطوبت (۶۲/۴۲ درصد) در انتهای دوره ارزیابی در تیمار پنیر واجد اسانس ۳۰ ppm مشاهده گردید. یافته‌های ارزیابی حسی نمونه‌های مختلف پنیر نشان داد که بهترین غلظت اسانس از نظر تولید پنیر با خواص ارگانولپتیکی مطلوب غلظت ۳۰ ppm بود.

نتیجه‌گیری: بر اساس یافته‌های حاصل از این مطالعه می‌توان از اسانس گیاه کلپوره در کنار سایر روش‌های محافظتی در جهت کاهش کاربرد نگهدارنده‌ها و طعم‌دهنده‌های سنتتیک و تولید تولید فراورده غذایی با خصوصیات طعمی جدید بویژه محصولات لبنی پر مصرف همچون پنیر بهره جست.

واژه‌های کلیدی: پنیر سفید ایرانی، اسانس کلپوره، خصوصیات فیزیکوشیمیایی، ویژگی‌های حسی

طلوع بهداشت

دو ماهنامه علمی پژوهشی

دانشکده بهداشت یزد

سال چهاردهم

شماره: ششم

بهمن و اسفند ۱۳۹۴

شماره مسلسل: ۵۴

تاریخ وصول:

تاریخ پذیرش: